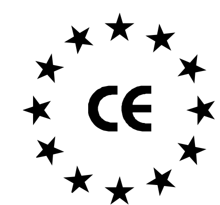
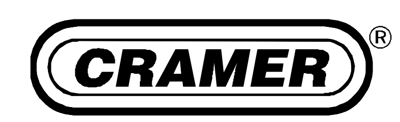




FRANCE

Mode d'emploi pour les plaques de cuisson encastrables CRAMER au gaz liquide de la catégorie I_{3+} (propane/butane)

Attention: L'installation de l'appareil doit être exclusivement réservée à un professionnel agrée*

Lire impérativement le présent mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil !

1. Domaine d'application
Ce mode d'emploi est valable pour les plaques de cuisson encastrables suivantes, de la série EK 2000 de CRAMER :
EK-1101 à EK-1324, CE-1300 à CE-1464

2. Mise en service de l'appareil
2.1 Ouvrir le robinet de la bouteille
2.2 Ouvrir le robinet de verrouillage de la plaque de cuisson
2.3 Au niveau de la plaque de cuisson, tourner le bouton concerné de la position fermée (position 0) à la position maximale (grande flamme), dans le sens antihoraire.
2.4 Enfoncer le bouton et le maintenir dans cette position.
2.5 Allumer le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un allume -gaz approprié.
2.6 Le bouton pourra être relâché 10 secondes après l'allumage du foyer de cuisson.
2.7 Régler la puissance souhaitée au bouton :
grande flamme = position maximale (dependat du modéle: 2,0kW; 1,6kW, ou 1,0kW)
petite flamme = position minimale (env. 0,5 kW)
2.8 Toute la procédure d'allumage doit être visible et ne doit pas être cachée par une casserole.

3. Mise hors service de l'appareil

3.1 Tourner le bouton en position arrêt (position 0). Le foyer de cuisson s'éteint.
3.2 Fermer le robinet de verrouillage de la plaque.
3.3 Pour des interruptions de service prolongées, fermer le robinet de la bouteille.

4. Mesures applicables en cas de panne

4.1 En cas de panne, mettre l'appareil hors service (voir ci-dessus) et consulter un spécialiste*.

5. Utilisation adaptée de la plaque de cuisson

5.1 Casseroles
5.1.1 En posant les casseroles, veiller à les placer au milieu de la grille prévue et éviter que des flammes ne débordent sur leur bord.
5.1.2 Il est interdit d'utiliser des casseroles à fond bombé.
5.1.3. Les bruleus differents sur les plaques peuvent etre equipées avec des grilles a diametres differentes. Les casseroles utilisées ne doivent pas etre plus grands que les grilles.
5.2 Apport d'air
5.2.1 La pièce d'implantation doit être équipée de trous d'aération d'une section minimale de 150 cm² qui seront impérativement ouverts lors de l'utilisation de bruleurs (consulter la plaque signalétique apposée au-dessus de la plaque de cuisson)
5.2.2 Les arrivées d'air de combustion sont à contrôler de temps en temps et à nettoyer le cas échéant.

Il est interdit d'utiliser les bruleurs de cuisson comme élément de chauffage.

ATTENTION : Il est interdit d'exploiter les foyers de cuisson pendant un rechargement d'une cuve de gaz ou dans les garages.

6. Mesures applicables avant une interruption de service prolongée.

6.1 Tourner les boutons en position fermée (position 0).
6.2 Fermer le robinet de verrouillage de la plaque de cuisson.
6.3 Fermer le robinet de la bouteille.
6.4 Après une interruption de service prolongée, faire vérifier, le cas échéant, l'appareil par un spécialiste *.

7. Entretien et nettoyage de l'appareil

7.1 L'appareil peut être nettoyé avec les détergents du commerce.
7.2 Laisser refroidir l'appareil avant nettoyage.
7.3 Pour éviter d'endommager l'appareil, nettoyer simplement ses surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide, sans adjonction de produits chimiqu es ou abrasifs.
7.4 Il est interdit de démonter les têtes de brûleurs pour le nettoyage.
7.5 Veillez à ce qu'aucun produit de nettoyage ne pénètre dans le brûleur.
7.6 A l'issue d'un transport prolongé, procéder à l'examen visuel de l'appareil, pour détecter les détériorations et les parties mobiles éventuelles.

8. Maintenance

8.1 Pour des raisons de sécurité, il est nécessaire de faire contrôler annuellement le bon fonctionnement de l'appareil par un spécialiste *, pour éliminer les défauts éventuels (contrat de maintenance).
8.2 Lors de l'examen annuel de l'appareil, contrôler les fonctions suivantes :
8.2.1 Contrôle de l'étanchéité au gaz
8.2.2 Contrôle de la sécurité de combustion et de la stabilité des flammes.
8.2.3 Contrôle de l'apport d'air frais
8.2.4 Contrôle des systèmes de sécurité et de réglage (robinets des foyers de cuisson).
8.3 Lors de chaque opération de maintenance, examiner également le local d'implantation en fonction de l'appareil et le comparer avec les prescriptions en vigueur.
8.4 Si les orifices de sortie de gaz des brûleurs sont bouchés ou souillés, il est nécessaire de les nettoyer.
8.5 Le thermo- élement ne doit pas être souillé. Veiller à respecter l'écart nécessaire éntre la tête de brûleur et le thermo-élément (environ 2-4 mm).
8.6 Si on utilise l'appareil dans des véhicules, il est impératif de faire contrôler les installations « gaz liquide » avant leur première mise en service , puis par période de 2 ans. Les appareils « gaz liquide » doivent être contrôlés annuellement par un spécialiste * pour étanchéité et fonction. Le spécialiste* devra établir un certificat attestant ce contrôle. L'utilisateur est responsable de la réalisation de ce contrôle.
8.7 Le réducteur de pression doit être inclus dans ce contrôle.

9. Consignes générales de sécurité

9.1 Si des odeurs de gaz sont détectées :
9.1 .1 Ouvrir toutes les fenêtres et quitter la pièce.
9.1.2 Éviter absolument d'actionner les installations électriques ou des flammes ouverts de toute nature et de ne pas provoquer d'étincelles, qui pourrait enflammer le gaz.
9.1.3 Fermer le robinet de la bouteille et le laisser fermé jusqu'à la réparature du defaut.
9.1 .4 Demander conseil à un spécialiste*.
9.1.5 Ne jamais essayer de localiser la fuite à l'aide d'une flamme !
9.2 Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et est formellement interdite.
9.3 Certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes. Les maintenir hors de portée des enfants.

*** Spécialistes**
Les spécialistes en matière de gaz sont des professionnels agrées par les Normes Francaises qui de par leur formation, leurs connaissances et leur expérience pratique garantissent un contrôle effectué selon les règles de l'art.


SR s.r.o.
• Tehelná 8 • SK - 986 01 Fiľakovo • Téléphone.: 00421-47-4382201 •
• Télefax: 00421-47-4382207, 4382208 •